Tinapay na kalabasa

Ingrédients

· 130g ng asukal
· 60g ng muscovado o vergeoise na asukal
· 20g ng powdered sugar
· 2 itlog
· 420g ng kalabasa puree
· 60g ng gatas
· 260g ng harina
· 4g ng baking powder
· 3g ng baking soda
· 5g ng pulbos na kanela + kaunti para sa dekorasyon
· 1g ng pulbos na luya
· 0.5g ng pulbos na nutmeg
· 1 kurot ng asin
· 160g ng mascarpone
· 100g ng buong cream
· 115g ng mantikilya
· 130g ng asukal
· 60g ng muscovado o vergeoise na asukal
· 2 itlog
· 420g ng kalabasa puree
· 60g ng gatas
· 260g ng harina
· 4g ng baking powder
· 3g ng baking soda
· 5g ng pulbos na kanela
· 1g ng pulbos na luya
· 0.5g ng pulbos na nutmeg
· 1 kurot ng asin
· 160g ng mascarpone
· 100g ng buong cream
· 20g ng powdered sugar

Préparation

1. Alam na alam mo na ang banana bread, pero ano naman ang tungkol sa pumpkin bread?

2. Isang masarap na cake na gawa sa kalabasa at mga pampalasa, napaka-moist at tinakpan ng malambot na frosting na gawa sa mascarpone, na napakapopular sa Estados Unidos kung saan madalas silang gumagamit ng mga kalabasa sa mga matamis na resipe: muffins, pie, cake... Napakadali ng resipe, kung gagamit ka ng homemade na kalabasa puree, siguraduhing ito ay siksik, hindi masyadong basa upang hindi maapektuhan ang huling texture ng cake.

3. Mga sangkap:Gumamit ako ng kalabasa puree & pulbos na kanela Koro: code ILETAITUNGATEAU para sa 5% na diskwento sa buong site (hindi kaakibat).

4. Listahan ng mga bilihin: ng mantikilya ng asukal ng muscovado o vergeoise na asukal ng powdered sugar 2 itlog ng kalabasa puree ng gatas ng harina ng baking powder ng baking soda ng pulbos na kanela + kaunti para sa dekorasyon ng pulbos na luya 0.

5. ng pulbos na nutmeg 1 kurot ng asin ng mascarpone ng buong cream Oras ng paghahanda: 25 minuto + 1 oras ng pagluluto Para sa isang cake na 24cm ang haba (gumawa ako ng cake na 20cm & 3 muffins gamit ang mga sukat na ito): Ang cake: ng mantikilya ng asukal ng muscovado o vergeoise na asukal 2 itlog ng kalabasa puree ng gatas ng harina ng baking powder ng baking soda ng pulbos na kanela ng pulbos na luya 0.

6. ng pulbos na nutmeg 1 kurot ng asin Tunawin ang mantikilya kasama ang mga pampalasa (kanela, luya, nutmeg).

7. Idagdag ang mga asukal, pagkatapos ay ang mga itlog isa-isa.

8. Pagkatapos ay isama ang kalabasa puree, asin at gatas.

9. Sa isang hiwalay na mangkok, paghaluin ang harina, baking powder at baking soda at salain ang pinaghalong ito.

10. Idagdag ang mga tuyong sangkap sa unang pinaghalong.

11. Ibuhos ang masa sa isang greased at floured na hulmahan o lined na may parchment paper.

12. Ilagay sa oven sa 160°C sa loob ng mga 50 minuto hanggang 1 oras ng pagluluto depende sa iyong oven, ang dulo ng kutsilyo na ipinasok sa cake ay dapat lumabas na tuyo.

13. Hayaan itong lumamig bago ilabas ang cake bago ilagay ang frosting.

14. Ang frosting: ng mascarpone ng buong cream ng powdered sugar Kaunting pulbos na kanela Batihin ang cream, mascarpone at powdered sugar hanggang magkaroon ng matibay na chantilly na texture.

15. Ilagay ang frosting sa cake, budburan ng kaunting kanela at mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com